



ABENDKARTE







ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN


VORSPEISEN

- AUSTER*** 1 5,5 | 6 31,5 | 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone
- GEGRILLTE OCHSENHERZTOMATE**  17
mit gepickeltem Gemüse, Gartenkresse und Olive
- TATAR VOM WEIDERIND**..... 25 / 35
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf & Röstbrot
- MEDAILLONS VOM SEETEUFEL*** 25
mit Hummerdressing*, Haselnuss, Blumenkohl, Gremolata und Melone

ZWISCHENGANG

- KOKOSMILCHSUPPE**  17
mit hausgemachtem Kimchi, Sesam und Koriander
+ Black Tiger Garnele + 3
- ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE**  16 / 24
mit Brokkoli, Paprika und Pecorino

HAUPTSPEISEN

- PANISSES**  32
gebackene Kichererbsen-Schnitte mit Pflaume, Karotte, Tahin und Erbse
- FILET VOM ZANDER*** 48
mit Süßkartoffel, Johannisbeere, Zucchini und Mais
- STEAK VOM WEIDERIND [250g]**..... 48
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

- SCHOKOLADENBISKUIT** 16
mit Ricotta, Waldheidelbeeren* und Erdbeersorbet
- AFFOGATO** 7
Vanilleeis mit Espresso
- EIS oder SORBET hausgemacht** 4
- UNSERE KÄSEAUSWAHL** 16 | 21
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot

 vegetarisch  vegan

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung

Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.